



VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2018

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas provêm dos antigos vinhedos de mais de 100 anos localizados na Fazenda San Carlos de Cunaco, que Viu Manent possui no Vale de Colchagua.

Solo: A fazenda San Carlos, tem uma origem aluvial e textura argilo-arenoso. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e possui a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano, o que é muito importante para a qualidade final do vinho.

Clima: A temporada 2017 – 2018 começou com uma primavera fria e chuvosa, o que permitiu atrasar os primeiros dias de irrigação até novembro. As temperaturas frescas até metade de novembro atrasaram os processos de brotação e floração em algumas semanas. A brotação ocorreu de maneira uniforme, o que contribuiu para os estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, o que trouxe consigo um amadurecimento mais lento e tardio. As temperaturas foram moderadas, apresentando em janeiro uma média de temperaturas máximas de 28°C. Posteriormente devido às boas temperaturas registradas durante março e abril, se alcançou um bom amadurecimento das peles e sementes, com um nível de açúcar mais baixo do que o normal e uma acidez natural mais alta, sendo colhidos em alrededor de 7 a 10 dias mais tarde. Os vinhos obtidos são muito refrescantes, frutais, de boa cor e acidez natural.

Manejo do vinhedo: As plantações têm uma densidade que vai desde 4464 até 5.714 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Despontes de brotes na primavera e no início do verão.

VINIFICAÇÃO

Varietade: Cabernet Sauvignon 60%, Malbec 40%.

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente entre a terceira e quarta semana de abril de 2018.

Técnicas de vinificação: A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada, moída e levada a um tanque de aço inoxidável. Realizou-se uma maceração pré-fermentativa em frio (8°C) durante 5 dias, com o objetivo de obter uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a temperaturas entre 26° e 28°C. Durante a fermentação se realizaram 4 remontagens diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutal e agradável. Posteriormente a isso realizou-se uma fermentação maloláctica natural em barris de carvalho.

Carvalho: O vinho esteve por 13 meses em barris de carvalho francês (72%) e em foudres de carvalho francês sem tostar (28%). 10% madeira nova aproximadamente.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 14 %vol.

pH: 3,67

Acidez Total: 5,2g/L

Açúcar Residual: 2,6g/L

Acidez Volátil: 0,67g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

De cor vermelho rubí com matiz violeta. Em nariz expressa o caráter da planta antiga, com aromas delicados de frutas vermelhas, cereja, somado a sutis notas a ervas e especiarias. Em boca é de textura tensa e ao mesmo tempo suave, elegante, com sentido de lugar, vibrante e de grande profundidade. Um vinho que te convida a beber...

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 7 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935